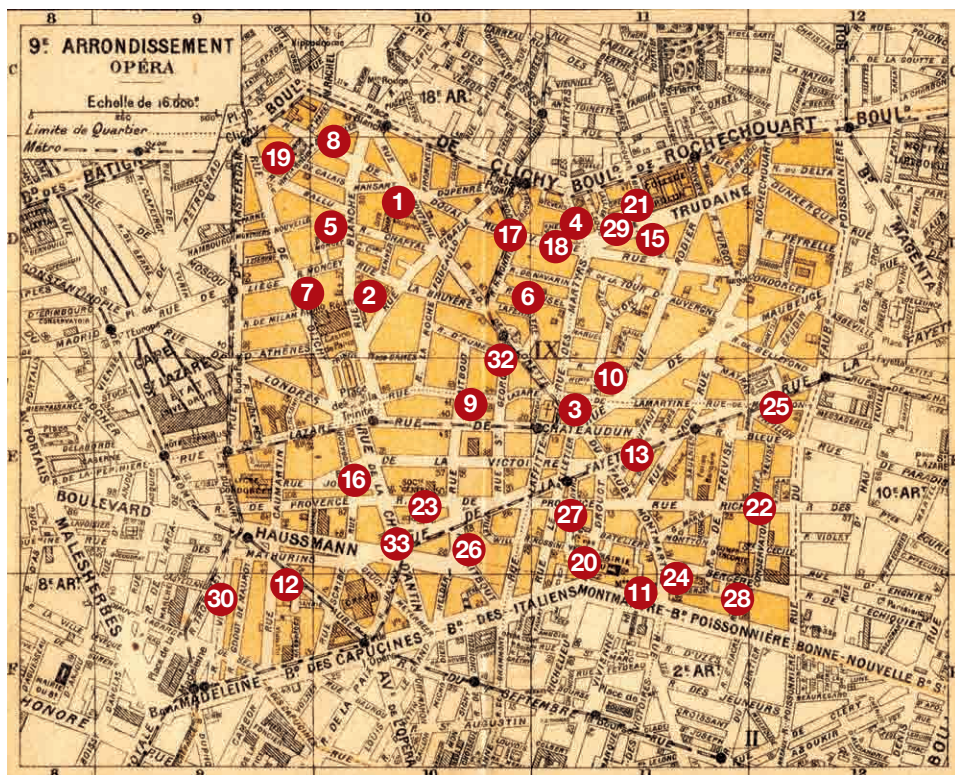


9^e ARRONDISSEMENT



09

À la Cloche d'Or	1	Le Faux-Filet	16	Le Pantruche	18
Auberge du Clou	4	Fuji-Yaki	17	Le Paprika	29
Au Gourmet	19	Georgette	9	La Pizzetta	21
Au P'tit Creux du Faubourg	3	Le Jardinier	22	Le Roi du Pot-au-Feu	30
L'Avenir	5	J'Go	20	Le Royal	33
Le Brasier	8	Lou Cantou	23	Sizin	32
Le Caillebotte	10	Mi Ranchito Paisa	25	Spaccanapoli	7
Chartier	11	Le New Batal	26	Le 23 Clauzel	6
Chez Grenouille	2	Noodle King	27	Le Zinc des Cavistes	24
Le Clos Bourguignon	12	L'Oriental	15		
Les Diamantaires	13	Pakito	28		

NEUVIÈME



Auberge du Clou

À LA CLOCHE D'OR 1

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Cette auberge fut créée par le père de Jeanne Moreau. Son décor au style campagnard des années cinquante est bourré de souvenirs du lieu qui accueille les vedettes et leur spectateurs du théâtre pour le souper. Le service est assuré par des garçons en veston noir et les tables sont habillées de nappes blanches pour être en accord avec la cuisine qui se définit comme bourgeoise, accompagnée d'excellents vins de propriétaires.

Filets de harengs fumés et marinés aux deux pommes • *Penne au saumon fumé et légumes frais* • *Andouillette. Pavé du boucher* • *Île flottante à l'ancienne*

Formule à 20,90 € (déjeuner)

Menu à 35 € (dîner)

3 rue Mansart • ☎ 01 48 74 48 88 • M° Blanche ou Pigalle • Jusqu'à 3 h • F: samedi midi et dimanche

AUBERGE DU CLOU 4

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Auberge ancienne (1883), célèbre pour les personnalités qu'elle a accueillies. La «bonne auberge» selon Curnonsky. Déco de bistrot et agréable terrasse été - hiver au rez-de-chaussée. À l'étage, espace confortable avec cheminée allumée en permanence. La cuisine s'est orientée vers les valeurs sûres de nos terroirs et notamment d'Auvergne avec des viandes de premier choix. Aligot à gogo le jeudi. Le lundi soir on peut apporter sa bouteille de vin.

Côte de bœuf, aligot pour 2 pers. • *Pavé de veau de l'Aveyron* • *L'assiette végétarienne* • *Millefeuille vanille*

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 22 € (dîner)

30 avenue Trudaine • ☎ 01 48 78 22 48 • M° Pigalle ou Anvers • Jusqu'à 23 h • F: 24, 25, et 1er Janvier

AU GOURMET 19

RESTO DE QUARTIER

Cuisine du marché

À proximité de la place Clichy, cette enseigne retirée dans une rue calme propose une formule qui attire les amateurs de bons déjeuners. Hervé Martin assure un service très efficace donne le meilleur de lui-même au dîner, plus au calme pour apprécier la

générosité de sa cuisine. Son menu est une aubaine pour celui qui veut retrouver les bonnes et indémodables tables de bistrot. Carte selon le marché, fraîcheur garantie !

Coquette d'escargot et crème d'ail • *Poêlée de St Jacques, pistou* • *Confit de veau, frites maison* • *Mi-cuit au chocolat*
Menu à 14,50 € (déjeuner)
Menu à 18,80 € (dîner)

19 rue de Bruxelles • ☎ 01 48 74 53 42 • M° Place de Clichy • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi, dimanche et lundi soir

AU P'TIT CREUX DU FAUBOURG 3

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Le décor classique de petit bistrot aux murs tapissés d'affiches et de gravures semble inusable, longue banquette. L'équipe au service est aux petits soins pour assurer des déjeuners rapides et heureux. Les habitués savent qu'ici tout est franc et sans prétention mais qu'on s'y régale de plats bons et frais : n'est-ce pas l'essentiel quand on a le désir tout simple de se restaurer. Attention, ici on se couche tôt.

Œuf mayonnaise, filets de hareng

• *Porc au curry, daube, tourtes* • *Saumon à l'oseille* • *Crème caramel*

Formule à 12,50 €

66 rue du Faubourg-Montmartre • ☎ 01 48 78 20 57 • M° Notre-Dame-de-Lorette ou Cadet • Jusqu'à 16 h • F: dimanche jours fériés et les dîners

L'AVENIR 5

CUISINE ÉTRANGÈRE

Maghreb

Ce n'est pas le décor de la salle qui attire la clientèle nombreuse mais bien celui des belles assiettes dans lequel sa majesté couscous s'offre aux nombreux amateurs de cette cuisine maghrébine généreuse et authentique. Les quelques plats de la cuisine hexagonale sont tout aussi dignes de compliments. Merci Monsieur Guettag. Attention, essayez de garder une petite faim pour goûter aux savoureuses pâtisseries orientales.

Brick à l'orientale • *Couscous, tagines*

• *Entrecôte pommes sautées* • *Pâtisseries orientales*

À partir de 17 €

51 rue Blanche • ☎ 01 45 26 03 10 • M° Blanche ou Place Clichy • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LE BRASIER 8

BISTROT CONTEMPORAIN

Plats de terroir

Décor de chalet, on laisse les skis à la porte... Les grils incorporés aux tables assurent une ambiance chaleureuse. Les soirées sont encore plus animées. Tout est frais et généreux : plats de tradition en plusieurs formats en fonction de l'appétit et sauces agréables dont la tartare maison. C'est vous le chef et ne vous plaignez pas de la cuisson...

Tartine grisonnante • *Braséradés* • *Raclettes* • *Île flottante*

Formule à 12,90 € (déjeuner)

Menu à 22,80 € (dîner)

52 rue de Douai • ☎ 01 42 82 16 92 • M° Place de Clichy • Jusqu'à 23 h • F: aucune

LE CALLEBOTTE 10

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine du marché

Cette salle moderne d'angle est l'annexe du Pantruche sis un peu plus haut. En cuisine ouverte, préparées face au grand comptoir, les assiettes sont chaque jour de nouvelles alliances, toujours étonnantes. Belle sélection de vins des terroirs. Tables de deux sur le trottoir.

Ravioles de paleron de bœuf, rutabagas, bouillon de lard • *Cabillaud et andouille de Guéméné, bouillon d'âtrilles* • *Poitrine de cochon fermier, citrouille châtaignes* • *Tarte citron*

Formule à 19 € (déjeuner)

Menu à 35 €

8 rue Hippolyte Lebas • ☎ 01 53 20 88 70 • M° Notre-Dame-de-Lorette ou Cadet • Jusqu'à 22 h • F: samedi et dimanche

CHARTIER 11

AMBIANCE ORIGINALE

Cuisine traditionnelle

Il est essentiel de connaître ce lieu de renommée mondiale : un immense restaurant dans une bâtisse classée monument historique avec son décor intact de « bouillon » du XIXe s. Inoubliable ! Il faut généralement un peu de patience pour suivre l'inévitable file d'attente avant de s'attabler mais le spectacle en vaut la peine. La cuisine simple et généralement bonne présente les plats français intemporels avec des prix vraiment très doux. Le potage de légumes est à 1,80 €! Ici on ne traîne pas à table et on complète

les places vacantes si besoin. Addition sur nappe papier comme autrefois.
Œuf dur mayonnaise • **Steak haché sauce poivre vert**. **Poulet fermier frites** • **Filet de tacaud à la Dugléré** • **Crème de marrons chantilly**

À partir de 10,50 €

7 rue du Faubourg-Montmartre •
☎ 01 47 70 86 29 • M° Grands-Boulevards • Jusqu'à 22 h • F: aucune

CHEZ GRENOUILLE

2

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

La vitrine de bois verte à l'écriture gothique indique l'attachement de son hôte à la tradition. La petite salle accueille autour de ses tables bistrot, des gourmands fiers de leur goût pour la tripaille et la bonne charcuterie, mais aussi des plats mijotés savoureux du chef. Alexis Blanchard est fier de ses diplômes de charcutier-triprier. Cette spécialisation s'ajoute à sa passion et sa recherche dans la qualité de la cuisine bourgeoise. Belle salle voûtée et boisée en sous-sol, privatisable. **Brouillade d'œufs à la truffe** •

L'incontournable andouillette maison • **Cochon de lait rôti au foie gras et lentilles crémeuses** • **Soufflé au choulat**

Formule à 18 € (déjeuner)

Formule à 30 € (dîner)

52 rue Blanche • ☎ 01 42 81 34 07

• M° Trinité ou Blanche ou Liège •

Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

LE CLOS BOURGUIGNON

12

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Adresse sympathique pour se retrouver en joyeuse compagnie d'habités qui aiment la chaleur de l'endroit. Le bistrot pratique une généreuse cuisine de produits frais, que l'on accompagne de vins de régions des meilleurs provenances. Les Guilbert reprennent avec bonheur les pas de Louis Deconquand, l'ancien propriétaire dont restent présents les souvenirs heureux de ses amitiés avec les célébrités.

Terrine au confit de porc • **Langue de chat de bœuf sauce périgourdine frites salade** • **Entrecôte à la fleur de sel frites salade** • **Tarte aux pommes**

Formule à 13 € (déjeuner)

Carte à partir de 22 € (dîner)

39 rue Caumartin • ☎ 01 47 42 56 60 •

M° Havre-Caumartin • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LES DIAMANTAIRES

13

AMBIANCE ORIGINALE

BON TEMPS GOURMAND

Gréco-Arménien

À proximité de l'Opéra et des Folies-Bergère, un vaste restaurant ancien inspiré du raffinement oriental, tout en étant confortablement installé dans une salle aérée au mobilier élégant. La maison a été ouverte en 1929. Accueil chaleureux pour vous faire découvrir une cuisine gréco-arménienne peu connue. On sert aussi une belle cuisine française de brasserie. Soirées dansantes certains jours.

Salade à la grecque. **Tarama** • **Assortiment de Mezzes** • **Épaulé d'agneau marinée**, **moussaka aux aubergines** • **Mmmousse chocolat**. **Baklavas**

Menu à 14 € (déjeuner)

Carte à partir de 23 €

60 rue La Fayette • ☎ 01 47 70 78 14 •

M° Le Pelletier ou Cadet • Jusqu'à 23 h

• F: aucune

LE FAUX-FILET

16

BISTROT CONTEMPORAIN

Viandes

Stéphane Bourgeot tient cette maison bien connue des déjeuneurs du secteur. Attentif au plaisir de ses clients, ce morvandiau d'expérience offre un service efficace dans cette belle salle ancienne, bourrée au déjeuner. Avec le souci de maintenir une formule bon marché tout en apportant ses choix de bons produits frais. Carte courte proposant une sélection de plats classiques très honnêtes, en particulier l'incontournable « faux-filet ».

Saumon cru mariné façon gravelax •

Noix d'entrecôte angus d'Argentine •

Faux-Filet • **Mousse chocolat fête tonka**

Formule à 19 € (déjeuner)

16 rue Joubert • ☎ 01 40 16 81 81 •

M° Auber ou Opéra • Jusqu'à 14 h 30 •

F: samedi et dimanche

FUJI-YAKI

17

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

Discret de l'extérieur comme de l'intérieur, le décor est japonais à souhait. Ce restaurant est à connaître pour ses qualités culinaires. Le chef excelle dans sa discipline pour le bonheur de sa clientèle.

Yakitori de canard • **Hamachi**. **Salade**

d'algues piquantes • **Tempura de**

légumes ou crustacés. **Maki Masago** • **Glace au thé vert**

Formule à 7,50 € (déjeuner)

Formule à 11 € (dîner)

20 rue Henri-Monnier • ☎ 01 42 81 54 25

• M° Pigalle ou Saint-Georges •

Jusqu'à 23 h • F: dimanche midi

GEORGETTE

9

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

On se croirait dans un bistrot des années soixante, mais la chaleur de l'ambiance est donnée par les poutres et les peintures claires, et l'on s'y sent bien ! Marie-Odile vous prend en charge totalement, laissez-vous faire. Sa cuisine passionnée accueille de vrais bons produits (dont des volailles de sa famille) et affectionne les recettes mijotées, mais aussi légères. Votre plaisir est le bonheur de madame...

Pâté en croûte à la Ducloux • **Oreille de porc au vin blanc et aux échalotes confites** • **Croustillant de veau** • **Sablé à la crème de lait et sa glace caramel au beurre salé**

À partir de 23 €

29 rue Saint-Georges •

☎ 01 42 80 39 13 • M° Saint-Georges

• Jusqu'à 23 h • F: samedi, dimanche

et lundi

LE JARDINIER

22

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Bien accueilli dans un décor rénové et confortable d'un hôtel du XIXe, on retrouve le plaisir des salles cosues des restaurants de nos pères. Stéphane Fumaz, inspiré par les tendances actuelles rend hommage aux bons produits en offrant une belle carte de plats recherchés et brillants de saveurs. Salle privatisable.

Pressé de chou-fleur au persil et crabe

• **Filet de bar gratiné au comté, pois**

gourmands et fricassée de supions

• **Cocotte de poulet fermier aux**

artichauts poivrade • **Macaron, crêpes**

Suzette

Formule à 22 € (déjeuner)

Menu à 40 € (dîner)

5 rue Richer • ☎ 01 48 24 79 79 •

M° Cadet ou Grands Boulevards •

Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et

dimanche

09

J'Go 20

BISTROT CONTEMPORAIN
BON TEMPS GOURMAND

Sud-Ouest

Un restaurant à concept venu de Gascogne avec deux grandes salles très animées. Les produits d'origine de grande qualité et le service enjoué sont de parfaits ambassadeurs du Sud-Ouest. Un moment de bonheur pour qui aime le terroir vrai, à partager en groupes pour déguster les belles pièces de volailles ou de viandes rôties. Dans la salle du bas, large choix de grignotages, en manger-debout. Autre adresse, voir 6° Assiette de Lou Pastifret et sa salade • Carré de côtes de porc noir de Bigorre • Canard gras de la ferme Lescure rôti à la broche • Soupe de chocolat, clémentines caramélisées

Formule à 16,50 € (déjeuner)

Menu à 30 € (dîner)

4 rue Drouot • ☎ 01 40 22 09 09 • M° Richelieu-Drouot • Jusqu'à minuit • F: dimanche et lundi

09

Lou Cantou 23

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

On aurait tendance à dire que c'est la cantine du quartier. S'y retrouvent les employés du secteur devenus intimes pour y partager des déjeuners de style « bouillon ». Cuisine honnête sans surprise dans un décor au charme simple. Ambiance animée. Pas de service le lundi soir et mardi soir

Œuf mayo • Endives au jambon •

Bavette d'ailou • Île flottante

Menu à 16,90 €

35 cité d'Antin • ☎ 01 48 74 75 15 • M° Chaussée-d'Antin • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche, lundi soir et mardi soir

Mi Ranchito Païsa 25

CUISINE ÉTRANGÈRE

Colombien

Une belle découverte de l'art culinaire colombien à Paris dans ce très discret petit restaurant. Le service est agréable et le décor chaleureux tout de rouge et de brun accueille des objets colombiens pour un moment de convivialité. Mention aux viandes marinées savoureuses. Samedi et dimanche service non-stop. Bandeja païsa • Empanadas. Guacamole • Churrasco. Super picada. Chuleta • Wafes

Formule à 12 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

35 rue de Montholon • ☎ 01 48 78 45 94 • M° Cadet • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Le New Balal 26

CUISINE ÉTRANGÈRE

Indo-Pakistanaï

Décor luxueux des colonies indiennes pour un repas soigné de recettes traditionnelles, avec quelques spécificités du Pakistan. Appétit satisfait avec une cuisine qui offre un véritable voyage de découvertes de saveurs, servie par une équipe charmante. Les épices varient selon les régions visitées de ce grand pays. Autres adresses de la même maison : Old Jawad 1 rue Monsigny 2° Tél. 01 42 96 16 61 et New Jawad 12 av. Rapp 7° Tél. : 01 47 05 91 37

Crevettes massala • Poulet au curry •

Viande hachée aux petits pois. Birianis

• Glaces pakistanaïses

Formule à 13 € et 20 € (déjeuner)

25 rue Taitbout • ☎ 01 42 46 53 67 •

M° Chaussée-d'Antin • Jusqu'à minuit

• F: aucune

Noodle King 27

CUISINE ÉTRANGÈRE

Chinois

Le décor vous met de suite dans l'ambiance. Dans une cantine asiatique s'affaire une jeune équipe accueillante. Une adresse pour déjeuner vite et bien dans ce quartier d'affaires. Les nouilles (fabriquées chaque jour) et les soupes sont au cœur de cette cuisine fraîche et soignée, typique de Shanghai.

Brioche au porc • Soupe de nouilles

au canard laqué • Bo bun • Gelée

d'amandes à la salade de fruits

À partir de 15 €

1 rue de la Grange Batelière •

☎ 01 48 01 02 21 • M° Le Peletier ou

Grands Boulevards • Jusqu'à 23 h •

F: dimanche

L'Oriental 15

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Marocain

Décor raffiné avec coussins moelleux et mosaïques, ambiance luxueuse. Petit salon à l'éclairage tamisé qu'il est possible de réserver pour un confort des Mille et Une Nuits. L'accueil de Serge et Salika est sans faille, tout comme leur cuisine marocaine qu'ils vous font découvrir avec passion et sérieux.

Brick à l'œuf et au thon • Couscous

caïd (2 brochettes, 1 merguez) • Tajine

des rois • Pastilla au lait d'amande

À partir de 24 €

47 avenue Trudaine • ☎ 01 42 64 39 80

• M° Pigalle ou Anvers • Jusqu'à 23 h

• F: aucune

Pakito 28

BISTROT CONTEMPORAIN

Basque

Debout au bar, on s'alimente sur le pouce d'une assiette de tapas ou on s'attable pour déguster quelques spécialités. Ambiance chaleureuse et conviviale dans une salle boisée qui réunit les amoureux de la bonne cuisine basque. Milesker ! Autre adresse : 15 rue Daval Paris 11°.

Tapas • Axoa de veau, piperade

• Calamars à l'encre • Salade au

jambon Serrano et brebis

À partir de 16,50 €

11 rue Rougemont • ☎ 01 47 70 78 93

• M° Grands-Boulevards •

Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi midi

dimanche et lundi soir

Le Pantruche 18

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

La décoration sobre et rafraîchie de cette salle ancienne offre une ambiance nette qui donne le ton de la maison : pas de chichis et respect des saveurs pour une dégustation optimale. Au piano, le talentueux Franck Baranger avec son bagage culinaire constitué auprès des grands chefs, concocte une belle cuisine traditionnelle. Attention, le succès de cette bonne maison oblige à une réservation plusieurs jours à l'avance. Autre adresse à proximité : Caillebotte.

Crème laitue oseille et radis noir •

Huitres Roumégous vapeur • Ris de

veau • Soufflé au Grand Marnier

Formule à 19 € (déjeuner)

Menu à 35 € (dîner)

3 rue Victor-Massé • ☎ 01 48 78 55 60 •

M° Pigalle ou Notre-Dame-de-Lorette •

Jusqu'à 22 h 15 • F: samedi et dimanche

Le Paprika 29

AMBIANCE ORIGINALE

Hongrois

L'un des rares et authentiques Hongrois de Paris. Le décor est chaleureux et de beaux objets lui donnent un aspect cossu. Toute la famille met la main à la pâte. Au déjeuner, on vous propose une nourriture raffinée à la française que vous aurez plaisir à déguster en terrasse et on vous offre même l'apéritif si vous présentez votre guide. Le soir, mets hongrois délicats avec musique tzigane. Traiteur à em-

porter. Service continu sauf le lundi.
Goulash de veau • *Paprika de carpe*
au sztrapacska. *Chou farci hongrois*
• *Escalope tzigane* • *Strudel aux*
pommes et cannelle

Formule à 13,50 € (déjeuner)

Menu à 18 € (dîner)

28 avenue Trudaine • ☎ 01 44 63 02 91

• M° Anvers ou Pigalle •

Jusqu'à 23h30 • F: aucune

LA PIZZETTA

21

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

La clientèle jeune et belle qui se presse dans cette maison donne une ambiance actuelle animée dans un décor moderne simple. Beaucoup d'innovations dans la cuisine de Riccardo Podda, un jeune chef italien qui n'a rien oublié de son pays et qui nous fait partager les savoureux plats de la renaissance gourmande cisalpine en même temps que de bonnes pizzas classiques, comme la pizza jaune au safran. Terrasse sur l'avenue. *La Salumeria*, voisine, offre dans un décor d'épicerie moderne des produits de l'Italie à emporter ou à déguster sur place.

Pizzas variées (au speck et aux artichauts ou à l'encre de seiche et aux champignons) • *Linguine allo scoglio* • *Dorade grillée* • *Panna cotta au chocolat*

À partir de 21 €

22 avenue Trudaine • ☎ 01 48 78 14 08

• M° Anvers ou Pigalle • Jusqu'à 23 h

• F: aucune

LE ROI DU POT-AU-FEU

30

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Vieux bistro parisien au décor des années trente avec ses nappes à carreaux, pour retrouver le charme des tables d'autrefois. Tout est fait maison, les plats sont tous aussi bons dans leur simplicité et leur authenticité. Qu'est-ce qui pourrait détrôner le superbe pot-au-feu, emblème de la maison, l'os à moelle qui l'accompagne, mérite le déplacement. Service en continu. Pas de réservation. *Pot-au-feu et son os à moelle* • *Hachis Parmentier* • *Tarte tatin* • *Sorbet poire au calvados*

À partir de 23 €

34 rue Vignon • ☎ 01 47 42 37 10 •

M° Madeleine ou Havre-Caumartin •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

et jours fériés

LE ROYAL

33

BISTROT CONTEMPORAIN

Viandes

Décor soigné sur deux niveaux, le vaste bistro a gardé des allures à l'ancienne avec son comptoir en étain et ses éclairages et peintures style belle époque. Gilbert Mathieu aime contenter sa clientèle en offrant plusieurs formules pour déguster une bonne cuisine classique de brasserie. Service continu 11h - 21h. Autres adresses : *Au Rond Point* (voir 11°), *la Ptte Bougnate* 85 bd Magenta (voir 10°.)

Saucisse d'Auvergne, Aligot • *Filet*

de bar rôti aux carottes fondantes •

Magret de canard rôti à la crème de

cèpes, aligot • *Suprême de chocolat*

À partir de 16,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 30 €

8, rue Lafayette • ☎ 01 45 23 08 91 •

M° Chaussée-d'Antin • Jusqu'à 21h30

• F: dimanche

SIZIN

32

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Turc

Belle ambassade turque proche de Notre-Dame de Lorette, dirigée par une famille accueillante. La cuisine proposée est sincère. La maison vous fait découvrir les particularités culinaires du pays et elle se met en quatre pour vous expliquer et vous conseiller.

Houmous, beignets de légumes •

Köfte, brochettes • *Seç sofras* •

Baklavas maison

Menu à 15 € (déjeuner)

Carte à partir de 29 €

47 rue Saint-Georges •

☎ 01 44 63 02 28 • M° Saint-Georges

• Jusqu'à 23 h • F: dimanche

SPACCANAPOLI

7

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Italien

Vous apprécierez dans un cadre « cantina » des saveurs italiennes, qui vous permettront de goûter à la cucina partenopea, du nom de l'ancienne République de Naples. Le nom de cette trattoria est d'ailleurs celui d'une rue de la Naples ancienne. Massimo Petrone apporte tout son enthousiasme pour sa ville natale et sa cuisine typique (on y inventa la pizza) en présentant des produits qu'il reçoit chaque semaine de son pays.

Bruschetta al Pomodoro • *Pizzas* •

Saltimbocca alla Sorrentina • *Baba*
Napoletani al Limoncello

Formule à 15 € (déjeuner)

Carte à partir de 22 €

46 bis rue de Clichy • ☎ 01 42 82 02 47

• M° Liège • Jusqu'à 23 h • F: samedi

midì, dimanche et lundi soir.

LE 23 CLAUZE

6

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Julie Rivière a installé dans une très ancienne maison du Paris ancien au décor de pierres claires et de colombages, de belles tables où règne une ambiance raffinée. Avec une personnalité indéniable, les classiques du terroir sont réalisés qu'avec des produits frais et agrémentés de généreux ingrédients qu'apprécieront les convives avides de renouveau. Deux salles voûtées au sous-sol.

Foie gras de Canard mi-cuit au Cognac

• *Noix de Saint Jacques, fondue*

de poireaux • *Suprême de pintade*

fermière rôtie, crème aux morilles •

Pavlova (meringue souple) crème au

citron vert, sorbet framboise

Menu à 25,50 € (déjeuner)

Menu à 36 € (dîner)

23 rue Clauze • ☎ 01 48 78 74 40 •

M° Saint-Georges • Jusqu'à 21h30 •

F: dimanche et lundi

LE ZINC DES CAVISTES

24

BISTROT À VINS

Cuisine du marché

Ce bistro à vins réunit les employés du secteur qui veulent s'offrir un bon moment qui change des sandwiches vite avalés. On ne s'attache pas au zinc, mais dans un charmant espace au design boisé et chaleureux. Bien installé pour déguster sur de larges assiettes une cuisine aux produits bien choisis. Belle cave exposition, dégustations-cours régulières.

Tartare de saumon • *Magret de canard*

miel et épices • *Filet de daurade* •

Tiramisu maison au nutella.

À partir de 20 €

5 rue du Fbg Montmartre •

☎ 01 47 70 88 64 • M° Grands-

Boulevards • Jusqu'à 23h30 •

F: aucune



09